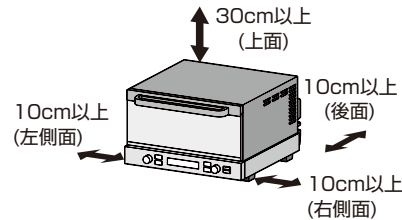
商品内容　コンベクショングリラー　KCG-1200/R（レッド）　JAN：4981747050045

外形寸法

設置寸法

※設置場所に熱に弱い壁材・家具などがある場合は記載寸法以上に壁や家具から離してください。
※ガラスとの距離は、20cm 以上あけてください。

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1370W
温度調節	約100℃～250℃
タイマー	60分
コードの長さ	約1.4m

本体サイズ(約)	幅360×奥行435×高さ235mm
庫内サイズ(約)	幅280×奥行268×高さ83mm
質量	約6.6kg（本体のみ）
付属品	レシピブック/焼き網/焼き網枠 グリルパン/調理網/取っ手

電気器具は取扱説明書をよく読んで正しく使いましょう。
- お使いにならない時や外出の際は、必ずコンセントから電源プラグを抜いてください。
- 電源プラグを抜くときはコードを引っ張らないで電源プラグを持って抜いてください。
- このカタログに掲載の電気器具は家庭用AC100Vの電源でご使用ください。

安全に関するご注意
●ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。●火災の原因となる場合がありますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上の電源コンセントに直接接続してお使いください。

愛情点検　★長年ご使用の電気器具の点検を！

ご使用の際このようなことはありませんか?
●スイッチを入れても、ときどき運転しない時がある。●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。●運転中に異常な音や振動がする。●こげくさい臭いがする。●その他の異常、故障がある。

ご使用中止
このような症状の時は、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様相談窓口
この商品に関するご意見、ご質問については下記へお寄せください。
ナビダイヤル TEL.0570(07)5555
（全国共通番号）TEL.06(6262)3561
受付時間 平日9:00～17:30
（土･日･祝日･夏期休暇･年末年始を除く）

お買い求め、ご相談は当店へどうぞ

●このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。●当カタログ記載が標準仕様ですが予告なく仕様を一部変更する事があります。●印刷技術上、多少実際の商品と色が違う場合があります。●コイズミは常に機能性･デザイン共に優れた商品開発に取り組んでおります。●商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保管ください。なお、店名、ご購入年月日の記載のないものは無効となります。●掲載商品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。●このカタログの内容は2014年12月現在のものです。

2014年12月作成

小泉成器株式会社　〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-7
TEL.06(6262)3561　FAX.06(6268)1432

KOIZUMI

コンベクショングリラー　KCG-1200/R（レッド）

The Grill Chef Gourmena

ザ・グリル・シェフ【グルメナ】

「予約のとれない料理教室」で話題のシェフもおすすめ

「熱風（コンベクション）」の力

専用グリルパンで、美味しさを多彩に！

※掲載画像はイメージです

Gourmena

シェフもおすすめ！「グルメナ」が美味しい理由。

ハイパワー+コンベクション機能の「熱風の力」で、予熱をしなくてもサクサク、ジューシーに

上下のヒーターの熱を、コンベクション機能のファンにより、熱風として対流させ、庫内温度を素早く均一に高温にします。また、庫内を予熱をしなくても、食材を美味しく焼き上げます。
※メニューによっては予熱をすると、さらに美味しく調理できます。

※イメージ

※掲載画像はイメージです

専用グリルパンだからこんがり美味しい。多彩なメニューができる!

熱伝導率の高いグリルパンを採用し、ヒーターとグリルパンの両方からの熱でこんがり焼き上げます。また、深型タイプだから、食材の大きさや水分量を問わず、多彩なメニューの調理が可能です。

両面こんがり焼ける

ノンフライ揚げ物に便利な調理網付き

あなたの食卓に 新・グリル体験を。

「グルメナ」を使って、シェフ級のお料理をつくりませんか?

「予約がとれない料理教室」で話題のシェフもおすすめ！

東京・外苑前「セントベーネ」シェフ　加藤 政行

イタリアンの第一人者の落合務氏に師事し、2011年に「セントベーネ」をオープン。おいしく、からだにやさしいイタリアンの人気店に。本格的な料理を家庭でも楽しんでいただきたいと、シェフが自ら教える料理教室が人気を博し、「予約がとれない料理教室」として有名に。テレビや雑誌などでも活躍している。

本格的な肉・魚料理や焼き魚に

ノンフライ揚げ物に

※掲載画像はイメージです

野菜のおかずに

パン お菓子づくりに

※掲載画像はイメージです

Gourmena

「グルメナ」が使いやすい理由。

POINT.1 マイコン機能でおまかせ簡単 自動調理20種類

肉・魚料理やフライ、お菓子など20種類からお好みのメニューを選び、スタートキーを押すだけで簡単に自動調理できます。

※イメージ

自動メニュー

01 トースト
02 冷凍トースト
03 塩さば焼き
04 ぶりの照焼き
05 鮭のムニエル
06 フライドポテト
07 焼きいも
08 焼き茄子
09 からあげ
10 とんかつ
11 ハンバーグ
12 ローストビーフ
13 鶏のハーブ焼き
14 冷蔵ピザ
15 茶碗蒸し
16 グラタン
17 パエリア
18 焼きおにぎり
19 スポンジケーキ
20 プリン

POINT.2 こんがりも、ふっくらもお好みに 4つの調理モード

上下ヒーターとコンベクション機能で、メニューによって最適な調理モードを選べます。

タイマー機能
最大60分

POINT.3 調理中の気になるニオイや煙に 脱臭・脱煙機能

独自の庫内循環機能と交換不要なヒーティング&メタルフィルターを採用。
調理中のニオイと煙を軽減※します。

※イメージ

※ さんま2尾焼いた際に発生する煙・ニオイ成分の除去レベルを測定(当社調べ)

POINT.4 毎日使いやすい ビッグな庫内&お手入れラクラク

ワイド&ビッグな庫内でたっぷり焼けて、毎日のお手入れにも配慮しています。

25cmのピザもまるごと焼ける

※イメージ

グリルパン調理だから後片付けが簡単

- 庫内※ は、お手入れしやすいコーティング加工 ※扉部・底面除く
- 調理後のニオイケアに便利な、庫内クリーニング機能(自動メニュー21)

楽しみ広がる レシピブック

55MENU

本格的な肉・魚料理から、ノンフライ揚げ物、そして、自家製のパンやお菓子まで、「55種類」のレシピブック付き。毎日のレパートリーの幅が広がります。

Gourmenta Recipe Book

シェフのおすすめメニュー

ローストビーフ

自動メニュー 12

材料3〜4人分

牛もも肉（かたまり）…………… 400g
塩・こしょう ………………………… 適量
※牛肉は厚み7cm以下

塩・こしょうを振り、室内で約1時間おく。

鶏のハーブ焼き

自動メニュー 13

オーブン グリル 220℃ 21分

材料2人分

鶏もも肉（皮つき）……………2枚
塩・こしょう…………………各少々
にんにく（すりおろす）…………1片（約10g）
ローズマリー…………………少々

ハンバーグ

自動メニュー 11

コンベクション 250℃ 15分

材料2人分

玉ねぎ（みじん切り）…………… 80g
合い挽きミンチ……………………… 150g
パン粉……………………………… 10g
牛乳………………………………… 大さじ1
卵（溶きほぐす）………………… ½個
塩・こしょう……………………… 各少々
ナツメグ…………………………… 適量

ラタトゥイユ

コンベクション 220℃ 23分

材料2〜3人分

玉ねぎ……………100g
なす（輪切り）……100g
ズッキーニ（輪切り）100g
パプリカ………… 80g
トマト水煮缶……300g
にんにく………… ½片
オリーブオイル…大さじ1
コンソメ………小さじ2
塩・こしょう… 各少々

フライドポテト

自動メニュー 06

材料2人分

じゃがいも……………………… 2個
オリーブオイル………………… 大さじ1
塩・こしょう…………………… 各少々
青のり…………………………… 少々

からあげ

自動メニュー 09

コンベクション 250℃ 13分

材料2〜3人分

鶏もも肉 ……………………… 300g
から揚げ粉 …………………… 適量

【POINT】
少量の油を塗ると揚げ物の風味が増します。

手作りピザ

手動調理

材料2〜3人分

強力粉……… 130g
薄力粉……… 30g
卵（溶きほぐす）15g
水………… 70ml
ピザソース…… 大さじ2
とろけるチーズ 50g
砂糖………… 大さじ1
塩…………… 小さじ½
バター……… 15g
ドライイースト 3g

パエリア

材料3〜4人分

サフラン……… ひとつまみ
湯（約50℃）…… 400ml
あさり（殻つき）100g
えび…………… 8尾
玉ねぎ………… 50g
にんにく……… 1片
ミニトマト…… 100g
ピーマン…… 20g
米…………… 240g
オリーブオイル 大さじ3
塩…………… 小さじ1

えびフライ

手動調理

材料2人分

えび ………………………… 6尾
薄力粉……………………… 適量
卵（溶きほぐす）………… 1個
パン粉 ……………………… 適量
塩・こしょう ……………… 各少々

【POINT】少量の油を塗ると揚げ物の風味が増します。

鰆の西京焼き

材料2人分

さわら ……………………… 2切
西京味噌…………………… 100g
みりん ……………………… 大さじ2
酒 …………………………… 大さじ1½
砂糖 ………………………… 大さじ1

鮭のムニエル

材料2人分

生鮭 ………………………… 2切
薄力粉 ……………………… 適量
塩・こしょう ……………… 各少々
バター ……………………… 10g
レモンスライス …………… 1枚

ちぎりパン

手動調理

材料（21×24cmグリルパン1個分）

強力粉……… 250g
薄力粉……… 50g
卵（溶きほぐす）½個
水…………… 150ml
砂糖………… 大さじ2
塩…………… 小さじ½
無塩バター… 25g
ドライイースト… 6g

プリン

自動メニュー 20

オーブン スロークッキング 200℃ 30分

材料4個分

砂糖……………… 45g
水………………… 大さ1½
熱湯……………… 大さじ3
卵（溶きほぐす）2個
牛乳……… 300ml
砂糖……… 60g
バニラエッセンス 数滴

ベイクドチーズケーキ

材料（21×24cmグリルパン1個分）

ビスケット…… 75g
無縁バター…… 30g
クリームチーズ… 200g
砂糖…………… 70g
卵（溶きほぐす）2個
生クリーム… 150ml
レモン汁… 大さじ1
薄力粉…… 25g

※掲載画像はイメージです

※掲載画像はイメージです